# TRAMONTINA

by Breville

| CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO | ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS |
| --- | --- |
| Sul - Fone: (54) 3461.7700 | Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000 |
| Sudeste - Fone: (11) 4197.1266 | Curitiba - Fone: (41) 2111.9110 |
| Planalto - Fone: (62) 3272.2100 | Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026 |
| Nordeste - Fone: (71) 3215.8266 | Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004 |
| Norte - Fone: (91) 4009.7700 | Recife - Fone: (81) 3128.5500 |

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site: www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com
69170/011 - 012

# TRAMONTINA

by Breville®

*Gelato Express*

Manual de Instruções

# CONTEÚDO


| | |
|---|---|
| 3 | A Tramontina recomenda segurança em primeiro lugar |
| 6 | Conheça o seu produto |
| 9 | Utilização do seu produto |
| 15 | Dicas para preparar os melhores sorvetes |
| 16 | Cuidados e limpeza |
| 18 | Resolução de problemas |


*Para evitar danos ao compressor e para garantir o máximo desempenho, deixe a unidade na posição vertical por 12 horas após o transporte.*

## OBSERVAÇÃO

**Sempre guarde a sorveteira na vertical e nivele os seus pés de apoio. Isso assegurará um desempenho confiável do compressor.**

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores, considerando, em primeiro lugar, a segurança para você, nosso prezado cliente. Além disso, pedimos que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e tome as precauções abaixo.

# MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, é necessário obedecer a medidas básicas de precaução, como estas a seguir:

- Antes de usar, leia cuidadosamente todas as instruções e guarde-as para consultas futuras.
- Antes de usar a sorveteira pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais.
- Para eliminar o risco de engasgos para crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa protetiva encaixada no plugue de alimentação deste aparelho.
- Não coloque a sorveteira perto das bordas da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de líquidos e outras substâncias. As vibrações enquanto a máquina estiver batendo o sorvete podem fazer com que ela se movimente levemente.
- Não posicione este aparelho perto ou sobre queimadores a gás ou elétricos quentes, nem em locais em que possa entrar em contato com o forno aquecido. Para garantir uma ventilação adequada, posicione o aparelho a uma distância mínima de 15 cm das paredes.
- Sempre use a sorveteira em superfícies estáveis.
- Não use a sorveteira na cuba da pia.
- Assegure-se sempre de que a sorveteira esteja corretamente montada antes de ligá-la na tomada e pô-la em funcionamento. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- A sorveteira não deve ser operada por meio de *timers* externos ou sistemas de controle remoto separados.

- Não cubra as aberturas de ventilação enquanto a sorveteira estiver em funcionamento.
- Não ponha os ingredientes diretamente na câmara de sorvete. Ponha-os somente dentro da tigela.
- Não armazene substâncias explosivas como latas de aerosol com propulsores inflamáveis neste aparelho.
- Antes de cada uso, assegure-se de que a câmara de sorvete esteja limpa, seca e livre de resíduos.
- Não ponha os dedos ou as mãos dentro da sorveteira durante o funcionamento. Evite o contato com peças em movimento.
- Antes de limpar e quando não estiver em uso, assegure-se de que a sorveteira esteja desligada e desconectada da tomada.
- Não deixe a tampa da sorveteira aberta por períodos muito longos.
- Mantenha o interior e o exterior do aparelho limpos. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- Não use nenhum outro acessório além daqueles fornecidos com a Gelato Express.
- O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser descartado no lixo doméstico normal. Deve ser levado a um local de recolhimento de resíduos designado para este propósito ou nos revendedores que fornecem este serviço. Para obter mais informações, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Tramontina.

## OBSERVAÇÃO

**O tipo de gás de isolamento usado neste produto é o Ciclopentano.**

# SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

# MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de alimentação ou o próprio aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não deixe o fio pendurado pelas bordas da bancada ou da mesa, tocar superfícies quentes nem formar nós.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Qualquer operação de manutenção, que não seja a limpeza deve ser realizada em uma Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Recomenda-se o isolamento por meio de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para garantir proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um interruptor de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter aconselhamento.

### Modo Automático

O modo automático bate e congela os ingredientes na consistência selecionada/desejada. Selecione uma das quatro funções predefinidas: sorbet, frozen yogurt, gelato ou sorvete. A sorveteira emitirá um bipe quando estiver pronto.

### Modo Manual

O tempo de preparação do sorvete pode ser definido manualmente para as receitas pré-temporizadas.

### Funções Predefinidas

A Gelato Express tem quatro funções predefinidas para você escolher. Selecione uma das seguintes configurações: sorbet, frozen yogurt, gelato ou sorvete.

### Pré-Refrigerar

É uma boa prática pré-refrigerar a máquina enquanto você prepara a base da sua sobremesa. Esta função opcional resfriará a máquina a cerca de -10°C a -30°C e costuma durar entre 5 e 10 minutos.

### Manter Gelado

Uma vez que a consistência da sua sobremesa é atingida, a função MANTER GELADO evitará que a mistura derreta. Quando a máquina estiver neste modo, lembre-se de que o compressor operará intermitentemente para garantir a consistência da sobremesa.

### Bloqueio contra Crianças

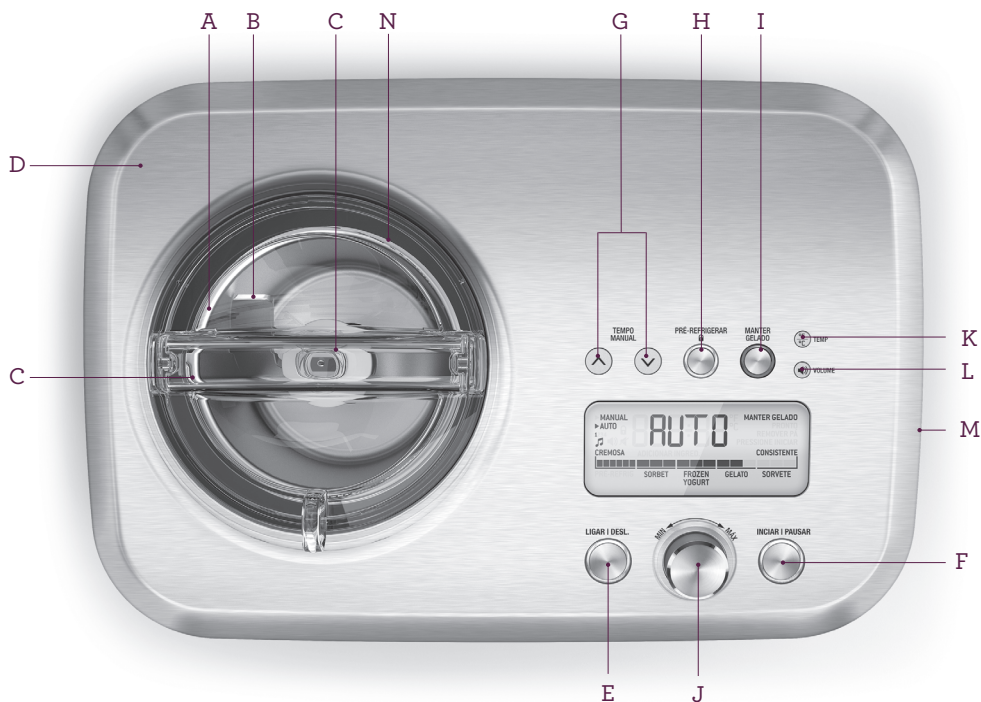
A sorveteira conta com um recurso de trava contra crianças. Pressione e segure PRÉ-REFRIGERAR por 2 segundos para configurar o modo de bloqueio contra crianças. Para sair deste modo, pressione e segure por 2 segundos novamente.

### Adicionar Ingredientes

Ingredientes como gotas de chocolate, frutas frescas e sabores podem ser facilmente acrescentados pela tampa dobrável.
A sorveteira emitirá um bipe e a mensagem ADICIONAR INGREDIENTES piscará para que você saiba que é hora de acionar o seu condimento preferido!

### Volume

A sorveteira emite um alerta sonoro quando o seu sorvete está pronto. Este alerta pode ser configurado para alto, baixo ou mudo.

# CONHEÇA O SEU PRODUTO

A. **Tigela de sorvete anodizada** com alça para fácil remoção.
Não é lavável em lava-louça e não deve ser posta no freezer.

B. **Pá** para raspar as laterais da tigela e bater o sorvete.
**Obs.:** não deve ser posta no freezer.

C. **Tampa** que pode ser erguida ou dobrada para trás em duas partes.

D. **Corpo em aço inox**

E. Botão **LIGAR | DESL.**, para ligar e desligar a sorveteira.

F. Botão **INICIAR | PAUSAR**, para acionar ou interromper a preparação da sobremesa.

G. **TEMPO MANUAL**, usado para selecionar o tempo de 5 minutos a 180 minutos.

H. Função **PRÉ-REFRIGERAR**, que pré-resfria a máquina de -10°C a -30°C.

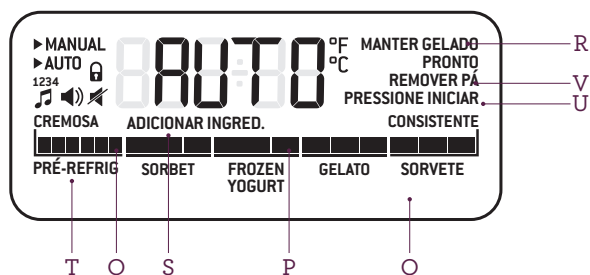
I. Função **MANTER GELADO**, para manter a sobremesa gelada e batida por até 3 horas.

J. **Seletor de tempo automático/Seleção de consistência**, para rolar entre as seguintes configurações: sorbet, frozen yogurt, gelato e sorvete. Gire o seletor para a esquerda para sobremesas de texturas mais cremosas ou para a direita para sobremesas de texturas mais consistentes.

K. Botão **TEMP.**, que permite que você altere entre Celsius e Fahrenheit.

L. Botão **Volume**, para selecionar entre os volumes alto, baixo ou mudo.

M. **Alças** para erguer com facilidade.

N. **Câmara da tigela**

## MONITOR DA GELATO EXPRESS

O. O **Monitor de Controle em LCD** fornece informações sobre a configuração das funções e o progresso do resfriamento.

P. **Barra de seleção da consistência**

Q. **Barra indicadora de progresso**

R. A função **MANTER GELADO** manterá a sobremesa gelada e batida por até 3 horas.

S. A função **ADICIONAR INGREDIENTES** piscará para que você saiba quando é hora de adicionar os seus ingredientes favoritos.

T. A função **PRÉ-REFRIGERAR** indica que o compressor está ligado e está refrigerando a máquina.

U. A mensagem **PRESSIONE INICIAR** pisca quando estiver no modo PRÉ-REFRIGERAR para avisar que a máquina está resfriada e pronta para começar a bater.

V. A mensagem **REMOVER PÁ** indica que a sobremesa está pronta e que a pá pode ser removida da tigela.

## ACESSÓRIOS

W. **Tigela de sorvete anodizada**

X. **Espátula para raspar a tigela**

Y. **Pá**

Z. **Escova para lavar garrafas, que facilita a limpeza da pá e da tigela**

## *ATENÇÃO*

***A sorveteira contém um compressor que DEVE ser mantido sempre na posição vertical. Nunca guarde a máquina sobre qualquer superfície que não seja os seus próprios pés.***

## ANTES DO PRIMEIRO USO

### Preparação da máquina

Remova e descarte todas as etiquetas e materiais de embalagem colocados na sua sorveteira. Certifique-se de ter removido todas as peças e acessórios antes de descartar a embalagem.

Remova a tampa, a tigela de sorvete e a pá da máquina. Lave essas peças e acessórios com água morna e sabão e enxágue por completo. Assegure-se de que todas as peças estejam completamente secas.

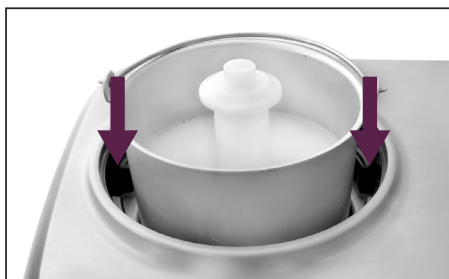
**OBSERVAÇÃO**

**Sempre ponha a pá dentro da tigela antes de adicionar os ingredientes. Isso garante que os ingredientes não espirrem na câmara de sorvete.**

## PRIMEIRO USO

### Ativação inicial

- Ponha a pá dentro da tigela.
- Ponha os ingredientes dentro da tigela na ordem indicada na receita.

- Ponha a tigela de sorvete dentro da câmara de sorvete.
- Há dois sulcos na câmara da tigela. Ao posicionar a tigela, alinhe-a de modo que a articulação da sua alça esteja posicionada dentro desses sulcos.

- Certifique-se de que a câmara da tigela e o exterior da tigela de sorvete estejam completamente secos antes de inseri-la.

### OBSERVAÇÃO

**É importante que a pá esteja corretamente montada no eixo de acionamento para assegurar que os ingredientes se misturem bem.**

1. Para travar a tampa na posição correta, alinhe a alça ao desenho que indica o alinhamento, girando no sentido horário até a posição TRAVADA.
2. Pressione o botão LIGAR/DESL para ligar a máquina.
3. Gire o seletor de escolha de consistência para a sobremesa escolhida. Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para começar a bater. O tempo decorrido será exibido no LCD.
4. A sorveteira emitirá um bipe quando a sua sobremesa tiver atingido a consistência desejada.

## PRÉ-REFRIGERAR

### OBSERVAÇÃO

**A função PRÉ-REFRIGERAR só pode ser usada no modo stand-by, antes de o botão Iniciar/Pausar ser pressionado.**

a) A função PRÉ-REFRIGERAR diminui a temperatura da sorveteira para reduzir o tempo que ela leva para preparar a sua sobremesa. Ela é opcional, e o ideal é usá-la enquanto você prepara a base do seu sorvete, antes de bater.

b) Para selecionar a função PRÉ-REFRIGERAR, pressione o botão PRÉ-REFRIGERAR. A luz ao redor do botão se alterará de branco para vermelho, indicando que a máquina está no modo PRÉ-REFRIGERAR.

Este modo PRÉ-REFRIGERA a máquina em cerca de -10°C a -30°C, e dura de 5 a 10 minutos. Quando a sorveteira tiver atingido a temperatura ideal, a mensagem PRONTO se acenderá e a mensagem PRESSIONE INICIAR piscará na tela de LCD.

A pá começará a girar após 15 minutos, mas não começará a fazer a sobremesa gelada até que o botão INICIAR | PAUSAR seja pressionado.

Nesta função, a tela de LCD exibirá a temperatura, a mensagem PRÉ-REFRIGERAR se iluminará e o indicador de progresso se movimentará, para que você saiba que está neste modo.

c) A mensagem PRÉ-REFRIGERAR voltará ao modo stand-by após 20 minutos, ou então, pode ser desligada pressionando-se novamente o botão PRÉ-REFRIGERAR ou o botão INICIAR | PAUSAR, que se sobrepõe ao modo de pré-refrigeração.

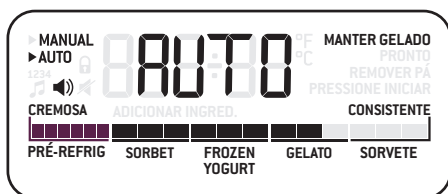
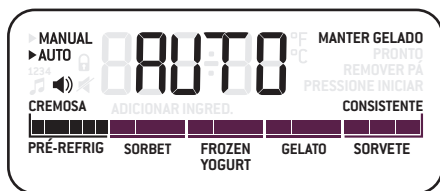
### OBSERVAÇÃO

**O botão INICIAR | PAUSAR terá que ser pressionado para começar a bater após a função PRÉ-REFRIGERAR.**

## OBSERVAÇÃO

**Lembre-se de que a função PRÉ-REFRIGERAR não está disponível após o botão INICIAR | PAUSAR ser pressionado. A luz ao redor do botão PRÉ-REFRIGERAR se apagará.**

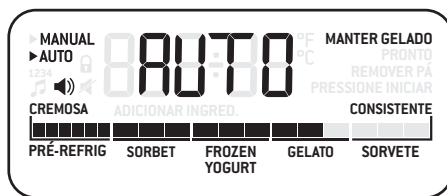
## MODO AUTOMÁTICO

### Acionamento

Indicador de progresso em destaque

Indicador de consistência em destaque

Desenrole o fio de eletricidade por completo e insira o plugue de eletricidade em uma tomada.

Pressione o botão LIGAR/DESL para ligar a máquina. O botão LIGAR/DESL se acenderá em branco. A tela de LCD exibirá a mensagem AUTO. As barras de progresso e de consistência também se acenderão. A seta na tela de LCD deve apontar para a mensagem AUTO, para indicar o modo em que você está. Para se assegurar de que a máquina está no modo automático, gire o seletor de consistência.

## SELEÇÃO DE CONSISTÊNCIA

Para selecionar a consistência que você deseja, gire o seletor de consistência para a esquerda ou para a direita.
Para a esquerda, estão as sobremesas geladas mais cremosas, como sorbet, e para a direita, estão as sobremesas mais consistentes, como sorvetes.

## MANTER GELADO / MODO AUTOMÁTICO

A função MANTER GELADO manterá a sobremesa gelada resfriada e batida por um total de até 3 horas. Quando esta função estiver selecionada, uma luz vermelha se acenderá ao redor do botão e a tela em LCD exibirá a mensagem MANTER GELADO. Este recurso funciona batendo a mistura até a consistência selecionada. Quando ela for atingida, o compressor será ligado e desligado em conjunto com a pá para manter esta consistência.

A pá só funcionará se a unidade detectar que a sua sobremesa está mais derretida do que a consistência selecionada. A função MANTER GELADO pode ser ligada e desligada a qualquer momento.

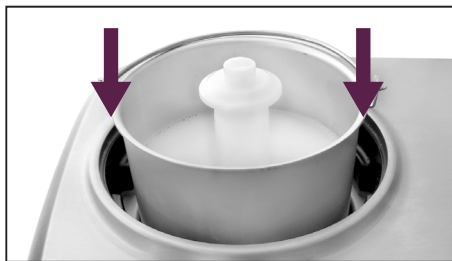
## OBSERVAÇÃO

**Quando a Gelato Express está no modo MANTER GELADO, o compressor e o motor serão adicionalmente acionados para verificar a consistência da sobremesa.**

## ACRÉSCIMO DE INGREDIENTES E INÍCIO DO FUNCIONAMENTO

a) Certifique-se de que a pá, a tigela e a câmara da tigela estejam limpas. Insira a pá na tigela antes de pôr os ingredientes.

b) Ponha os ingredientes na tigela de sorvete conforme especificado nas receitas. Limpe qualquer ingrediente que espirrar para fora das bordas da tigela.

c) Insira a tigela abaixando-a na posição, assegurando-se de que as articulações da alça da tigela se encaixem nos sulcos da câmara. É importante que a pá de sorvete esteja corretamente montada no eixo de acionamento para garantir que a pá funcione corretamente.

d) Ponha a tampa na tigela de sorvete. Não é recomendável abrir a tampa durante o funcionamento, a não ser que seja especificado na receita. Se for necessário acrescentar ingredientes extra, abra a tampa menor para adicioná-los.

e) Para começar a fazer a sobremesa, pressione INICIAR | PAUSAR. O indicador de progresso rolará para mostrar que a unidade está em funcionamento. Agora, a sorveteira deve começar a esfriar e bater até a configuração desejada. À medida que a sobremesa começa a congelar, os indicadores na barra de seleção de consistência farão a barra de seleção se mover em direção à sobremesa escolhida. Pode levar algum tempo até que os indicadores se iluminem. O monitor alterará entre o tempo decorrido e a temperatura atual em que a máquina está resfriando.

f) Quando a configuração desejada for alcançada, o compressor e o motor vão parar e a mensagem PRONTO se acenderá na tela de LCD. O bipe/música tocarão para indicar que a sobremesa está pronta.

## MODO MANUAL

**Acionamento**

Desenrole o fio de eletricidade por completo e insira o plugue de eletricidade em uma tomada.

Pressione o botão LIGAR/DESL para ligar a máquina. O botão LIGAR/DESL se acenderá em branco. A tela de LCD entrará no modo AUTO padrão e na barra de seleção. A sorveteira e a tela de LCD sempre reverterão ao último programa ou configuração usados.

Ponha a máquina no modo manual pressionando os botões de seta ▲▼ do tempo manual. O tempo será exibido e a seta deve indicar MANUAL no lado esquerdo da tela.

Para modificar o tempo durante o qual você deseja bater e congelar, pressione os botões de seta do tempo manual. Em média, são necessários 50 minutos para bater e congelar sorvetes.

## SELEÇÃO DE CONSISTÊNCIA

Não está disponível no modo manual.

## MANTER GELADO NO MODO MANUAL

A função MANTER GELADO manterá a sobremesa gelada resfriada e batida pelo tempo de funcionamento da máquina selecionado. Quando este recurso estiver selecionado, uma luz vermelha se acenderá ao redor do botão e a tela de LCD exibirá a mensagem MANTER GELADO. A pá só funcionará se a unidade detectar que a sua sobremesa está mais derretida do que a consistência predeterminada.

## ADIÇÃO DE INGREDIENTES E INÍCIO DAS OPERAÇÕES

a) Defina o tempo que você deseja, pressionando os botões MANUAL para cima ou para baixo ▲▼.

b) Insira a tigela e a pá na câmera. Adicione os ingredientes.

c) Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para que a preparação do sorvete tenha início. A luz ao redor deste botão se acenderá em vermelho para indicar que o botão foi selecionado e que a máquina deu início à preparação do sorvete.

d) Quando o tempo desejado for alcançado, o compressor e o motor vão parar e a mensagem PRONTO se acenderá na tela de LCD.

e) Se o botão INICIAR | PAUSAR for pressionado durante o ciclo, ele pausará o tempo. Para retomar o processo, pressione o botão novamente.

f) Se precisar redefinir o tempo, pressione e segure o botão INICIAR | PAUSAR por 2 segundos, isso restaurará o timer.

g) O tempo pode ser ajustado a qualquer momento.

## MONITOR

A tela de LCD alternará entre o tempo de contagem regressiva e a temperatura.

## FUNÇÕES DE VOLUME

A sorveteira conta com um bipe para indicar que a sua sobremesa gelada está pronta. A função de volume varia entre alto, baixo ou mudo.

## TEMP °F/°C

A Gelato Express tem uma função de temperatura e unidades. Para exibir a temperatura, pressione uma vez °F/°C para alterar as unidades entre Celsius e Fahrenheit, pressione novamente.

## RESTAURAÇÃO DOS PADRÕES DE FÁBRICA

Para restaurar as configurações padrão de fábrica especificadas, pressione e segure o botão MANTER GELADO por 5 segundos. Isso só pode ser feito no modo stand-by.

## DICAS PARA PREPARAR OS MELHORES SORVETES

- Lembre-se de que o tempo necessário para fazer sobremesas geladas pode variar de acordo com a temperatura ambiente, a temperatura dos ingredientes e o pré-resfriamento da máquina. Quanto mais frios estiverem os ingredientes, mais rápido é o processo de preparação do sorvete. Como orientação geral, são necessários cerca de 50 minutos para fazer um sorvete.
- Sempre adicione os ingredientes na tigela antes de colocá-la na sorveteira.
- A maioria das bases de sobremesas se expandirá ao bater ou congelar. Ao usar misturas de sorvetes, não exceda 700 ml de base de ingredientes, para permitir a expansão.
- O álcool inibe o processo de congelamento. É melhor adicioná-lo no fim do processo de preparação do sorvete.
- A consistência da sobremesa gelada pronta é a de uma mistura que pode ser retirada com uma colher. Observe que, se você estiver servindo em cones ou em pratos, é melhor colocar o sorvete no freezer por duas horas antes de servir.
- Ao armazenar a sua sobremesa gelada no freezer, certifique-se de que o recipiente é vedado e está bem selado. Isso evitará a formação de cristais de gelo. Pôr um pedaço de papel de forno ou de papel à prova de gorduras diretamente sobre a sobremesa gelada também ajudará.

### OBSERVAÇÃO

**Não ponha a tigela de sorvete no freezer.**

- As sobremesas geladas são melhores se consumidas dentro de 1 semana após serem batidas, mas podem ser guardadas por até 2 semanas.
- Se estiver servindo uma sobremesa retirada do freezer, é melhor deixar a sobremesa descansar em temperatura ambiente por 5-10 minutos antes de servir.

Assegure-se de que a sorveteira esteja desligada, pressionando o botão LIGAR/DESL. Quando a sorveteira está desligada, o LED do botão INICIAR | PAUSAR não se ilumina mais em vermelho. Remova o plugue de eletricidade da tomada. Antes de desmontar e limpar a sorveteira, deixe o compressor esfriar por completo.

## LIMPEZA DO CORPO EM AÇO INOX

1. Limpe o exterior do corpo em aço inox e a tela em LCD com um pano úmido macio. Não use pano ou papel-toalha secos para limpar a tela de LCD, nem use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal para limpar qualquer peça da sorveteira, pois eles arranharão a superfície.

**OBSERVAÇÃO**

**Nunca mergulhe o corpo em aço inox em água nem o coloque na lava-louça. Tome cuidado para não deixar que haja infiltração de água ou de outros fluidos de limpeza sob os botões ou a tela de LCD no painel de controle.**

**OBSERVAÇÃO**

**Para limpar a câmara de sorvete, assegure-se de que a unidade esteja a temperatura ambiente. Limpe com água, sabão e um pano úmido macio.**

2. Se houver espirros de creme, leite, chocolate etc. no interior da câmara, remova-os cuidadosamente, usando um pano úmido macio.
3. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de inserir o plugue na tomada.

## LIMPEZA DA TAMPA

1. A tampa pode ser lavada em água quente e sabão, usando uma esponja macia. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal, pois eles arranharão a superfície. Deixe todas as superfícies secarem totalmente antes de recolocar as peças dentro da sorveteira.

## LIMPEZA DA TIGELA DE SORVETE

1. Encha a tigela de sorvete até a metade com água morna e sabão. Podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos ou soluções em spray suaves. Deixe descansar por 10-20 minutos.

**OBSERVAÇÃO**

**A tigela de sorvete NÃO pode ser utilizada em lava-louça.**

## LIMPEZA DA PÁ

1. Lave a pá com água morna e sabão. Insira a escova de lavar garrafas fornecida na parte central da pá para limpar o sorvete.

2. Deixe todas as superfícies secarem totalmente antes de remontar a sorveteira.

### OBSERVAÇÃO

**A pá e a tampa podem ser lavadas em lava-louça SOMENTE na prateleira superior.**

## ARMAZENAGEM

1. Assegure-se de que a sorveteira esteja DESLIGADA. Remova o plugue de eletricidade da tomada.
2. Assegure-se de que a sorveteira e todos os acessórios estejam completamente secos e limpos.
3. Remova a tigela de sorvete e a pá da câmara.
4. Certifique-se de que a tampa esteja fechada.
5. Guarde o aparelho na posição de uso e nivelado sobre os seus pés de sustentação. Não ponha outros objetos sobre a sorveteira.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | SOLUÇÃO FÁCIL |
|---|---|
| **O sorvete não congela** | • O botão INICIAR \| PAUSAR precisa ser pressionado.<br>• Há álcool no sorvete? Ele foi posto em quantidade excessiva ou cedo demais.<br>• Assegure-se de que haja ventilação adequada ao redor da sorveteira. Recomenda-se deixar pelo menos 15 cm entre a sorveteria e as superfícies duras adjacentes. |
| **A pá não se move** | • A pá não se moverá se a função PRÉ-REFRIGERAR estiver selecionada pelos primeiros 5 minutos.<br>• Verifique se o eixo central está corretamente inserido na pá de plástico. Se o eixo central não estiver se movendo, pode haver um problema na máquina. Entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina. |
| **A tampa não se fecha** | • A pá e a tigela não estão corretamente posicionadas, assegure-se de que a alça da tigela esteja encaixada nos sulcos e a pá esteja inserida corretamente. |
| **A sobremesa gelada não congela no tempo definido** | • A mistura da sobremesa estava quente demais quando foi posta na tigela de sorvete para o tempo definido na configuração manual.<br>• Ingredientes e quantidades diferentes afetam o tempo de congelamento. Se estiver usando ingredientes como ovo e álcool, deixe mais tempo. |
| **Não consigo remover a tigela após bater** | • Os ingredientes podem ter espirrado por cima das laterais da tigela e dentro da câmara. Desligue a máquina e deixe descansar por 10-20 minutos para descongelar o sorvete. Em seguida, remova a tigela e limpe o interior da câmara da sorveteira. |
| **Como fazer sorvetes macios para servir?** | • As sobremesas geladas na barra indicadora de consistência são apenas uma orientação. Tente fazer a sua sobremesa pronta para servir na configuração sorbet. Você pode aumentar a consistência novamente se o sorvete não estiver consistente o bastante. |
| **Quero que o meu sorvete fique ainda mais consistente!** | • Remova o sorvete da tigela, ponha em outro recipiente vedado e ponha no freezer por mais 1-2 horas, ou até a consistência desejada ser atingida. |

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| | |
|---|---|
| **Minha sorveteira parece vibrar por intervalos breves** | • O compressor interno é montado em suportes especiais de borracha para reduzir o barulho e a vibração durante o funcionamento. Quando não for necessário resfriar, o compressor se desligará automaticamente e uma quantidade pequena de vibração durante 1-2 segundos é normal. |
| **Os controles não estão funcionando** | • O bloqueio contra crianças pode estar ligado. Pressione e segure o botão PRÉ-REFRIGERAR por 2 segundos para desligar o bloqueio. |
| **A sorveteira não se lembra da minha última configuração** | • O computador interno só se lembrará das configurações quando o botão INICIAR \| PAUSAR tiver sido ativado. |
| **A temperatura está sendo mostrada em Fahrenheit** | • Pressione o botão °F/°C para alterar as unidades de temperatura. |
| **O sorvete não é batido, mas o compressor está ligado** | • A função PRÉ-REFRIGERAR está ativada.<br>• Para aumentar a vida útil do compressor, ele tem um auto-timer. Dê até 3 minutos para que o compressor se ative. |
| **Há gelo no meio do meu sorvete. Por quê?** | • Algumas sobremesas têm um teor mais alto de água, o que faz com que haja mais gelo na mistura. |
| **Tirei o sorvete do freezer e ele está muito duro. Por quê?** | • O sorvete caseiro sempre será mais duro do que aquele comprado, pois contém menos ar. Sugerimos que você remova o sorvete cerca de 5-10 minutos antes de servir. |
| **Posso pôr a tigela de sorvete no freezer?** | • Não se recomenda colocar a tigela de sorvete no freezer, pois o sorvete vai congelar e ficar muito sólido e será difícil retirá-lo. Não use utensílios afiados ou de metal para retirar o sorvete da tigela, pois isso arranhará o revestimento. |